

Aubergines grillées au barbecue

Ingrédients :

3 petites aubergines italiennes ou 1 belle grosse

2 gousses d'ail émincées

4 c. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à café de chaque : origan, basilic séchée, thym séché, paprika

sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper les aubergines en tranches rondes de 1,25 cm d'épaisseur. Dans un petit bol, mélanger l'ail et l'huile. Badigeonner les tranches de chaque côté
2. Dans un petit bol, mélanger l'origan, le basilic, le thym, le paprika et réserver.
3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.
4. Quand le gril est prêt, broser et huiler la grille. Poser les tranches d'aubergine sur la grille chaude et cuire de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient brunies. Badigeonner légèrement les tranches d'aubergine d'huile à l'ail. Retourner les tranches à l'aide d'une pince, puis les badigeonner de nouveau.
5. Saupoudrer les tranches d'aubergines avec le mélange d'herbes, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient brunies et que la chair soit tendre. Servir les aubergines immédiatement.